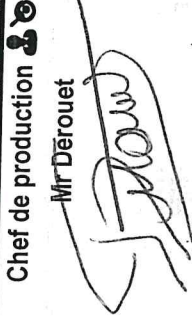


# Semaine du 11 Mars au 15 Mars 2024

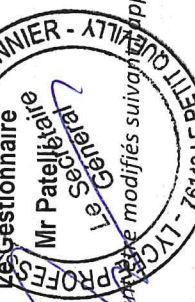
Petit déjeuner : Café, thé, jus de fruits, chocolat, pain, beurre, confiture, miel, céréales de base, fruits de saison.

Lundi 11		Mardi 12		mercredi 13		Jeudi 14		Vendredi 15	
Entrées		Entrées		Entrées		Entrées		Entrées	
Concombre au curry		Endives mimolette		Duo de saucissons		Salade de pomme de terre et hareng		Crevette/Bulots	
Pizza		Œuf dur BIO mayonnaise		Mousse de betteraves		Radis beurre		Carotte râpées BIO à l'orange	
Sardines au beurre		Tomates vinaigrette		Pâté en croute		Rillettes		Chorizo	
Plats		Plats		Plats		Plats		Plats	
Steak haché sauce poivre		Sauté de porc au curry/coco		Émincé de bœuf stroganoff		Navarin d agneau		Jambon grill	
Omelette au fromage		Poisson frais (selon l'arrivage)		Filet de cabillaud		Boulettes de lentilles verte BIO		Lamelles Kébab	
								Moules Marinière	
Féculent		Féculent		Féculent		Féculent		Féculent	
Riz pilaf BIO		Purée de PDT		Coquillettes BIO au beurre		Semoule de couscous BIO		Frites fraîches	
Légumes verts		Légumes verts		Légumes verts		Légumes verts		Légumes verts	
Gratin de choux fleurs		Endives braisées		Brocolis		Légumes couscous		Carottes vichy BIO	
Fromage		Fromage		Fromage		Fromage		Fromage	
Brique de lait		Brique de lait		Brique de lait		Brique de lait		Brique de lait	
Yaourt nature sucré BIO		Yaourt nature sucré BIO		Yaourt nature sucré BIO		Yaourt nature sucré BIO		Yaourt nature sucré BIO	
Saint Paulin		Camembert BIO		Saint Nectaire AOP		Brie		Mimolette	
Desserts		Desserts		Desserts		Desserts		Desserts	
Crème dessert chocolat		Ananas frais		Beignet chocolat		Yaourt Bio		Assiette de fruits frais	
Compote de pomme		Liégeois assortis		Yaourt bio aux fruits		Tarte au citron		Mousse chocolat noir/blanc	
Fruits de saison		Fruits de saison		Fruits de saison		Fruits de saison		Fruits de saison	

Vu, le **Préposeur**  
**Le Professeur**  


Chef de production  
**Mr Derouet**  


Infirmière  
**Mme Dani**

Le Gestionnaire  
**Mr Patellier**  
 Le Secrétaire  
**Le Général**  


Ces menus ont été élaborés à titre indicatif, ils peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement

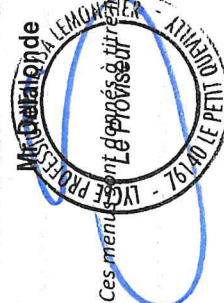


# Semaine du 11 Mars au 15 Mars 2024

#VALEUR!

	Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14
<b>Entrées</b>	<b>Entrées</b>	<b>Entrées</b>	<b>Entrées</b>	<b>Entrées</b>
Salade verte au thon	Taboulé oriental	Carotte aux dés de pommes	Salade maïs tomate	
<b>Plats</b>	<b>Plats</b>	<b>Plats</b>	<b>Plats</b>	<b>Plats</b>
Raviolis Gratinés	Aiguillettes de poulet à la crème	Poisson pané	Quiche lorraine	Quiches au Thon
<b>Légumes verts</b>	<b>Légumes verts</b>	<b>Légumes verts</b>	<b>Légumes verts</b>	<b>Légumes verts</b>
Haricots vert à l'ail	Petits pois carottes	Fondue de poireaux frais		salade
<b>Desserts</b>	<b>Desserts</b>	<b>Desserts</b>	<b>Desserts</b>	<b>Desserts</b>
Compote pomme fraise	Beignet aux chocolat	Crème dessert vanille/choco	Yaourt à boire	Biscuits
Fruits de saison	Fruit de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison

Vu, le Proviseur



Le Gérant



L'Infirmière

Mme Dani

Chef de production

Mr Derouet

Ces menus ont été élaborés à titre indicatif, ils peuvent être modifiés avant l'approuvisionnement

\* Menu recommandé